

HoGa Weiterbildungsbausteine

Getränk Kunde (Modul 6)

Termin: auf Anfrage
montags bis freitags 07.30 - 15.00 Uhr

Dauer: 5 Wochen / 25 Tage / 200 U.-Stunden

Zugangsvoraussetzungen:

- Personen mit Grundkenntnissen im Service **oder**
- Personen mit einer Ausbildung in einem HoGa-Beruf zur Auffrischung **oder**
- Quereinsteiger SGB III- / SGB II-Kunden **oder**
- keine oder zu wenige Kenntnisse im Fachbereich Service

Inhalt:

- Basiswissen – ernährungsphysiologische Bedeutung
- Gläserarten, Inhalte, Serviertemperaturen
- Wasser und Mineralwasser nach Mineralwasserverordnung
- Wasser deutsches und internationales Angebot
- Säfte und Erfrischungsgetränke
- Einfache Mischgetränke
- Aufgussgetränke (Aufbereitung und Zubereitung)
- Herstellung von Kaffeespezialitäten
- Bierherstellung
- Biersorten (national, international)
- Wein (Anbau, Herstellung)
- Rebsorten Herkunft, Geschmack
- Anbaugebiete
- Güteklassen, Prädikate
- Ausgewählte ausländische Weine
- Schaumweine (Herstellung)
- Sekt, Champagner & Co.
- Weinhaltige und weinähnliche Getränke
- Der Trend zum aromatisierten Wein
- Likörweine – der vergessene Aperitif
- Spirituosen (Herstellung, gesetzliche Vorschriften, Einteilung)

Teilnehmerzahl max.: 8

Vertragsbedingungen: Schulungsvertrag (BZG)

**Fachliteratur /
Berufsbekleidung:** Wir stellen leihweise alle benötigten Lehr- und Arbeitsmittel zur Verfügung.

Abschluss: Trägerzertifikat

Kosten: auf Anfrage

Förderung: Nach den Rechtsgrundlagen SGB II und SGB III möglich. (Bildungsgutschein)

Kontakt: BZG Ostharz gGmbH, Bergstraße 1 a, 06484 Quedlinburg
Telefon: 0 39 46 / 77 33 – 0 e-Mail: info@BZG-Quedlinburg.de

KURSnet:
12682819

HZA Maßnahme-Nr.
10285/6

HZA Zertifikat
1005903

HZA Gültigkeit
30.03.2022 – 29.03.2025